

4 Pax

Gekochtes Rindfleisch und Suppe

Zutaten

400 g	Rindfleischknochen	Weiteres:	
1 kg	Rindfleisch (Schulterscherzel, Tafelspitz, Kavalierspitz, Beinflfleisch)	3	Lorbeerblätter
		10	Pfefferkörner
		5	Wacholderbeeren
			Liebstockel
3 l	Wasser		Muskatnuss
400 g	Wurzelgemüse		Schnittlauch
100 g	Lauch		Petersilie
½	Zwiebel		Salz



Arbeitsbeschreibung

1. Knochen blanchieren (ca. 1 min) und abseihen (warm-kalt)
2. Knochen kalt zusetzen und zum Sieden bringen (degraissieren)
3. Rindfleisch und Gewürze dazugeben, leicht 2-3 h köcheln lassen und 1 Stunde vor Kochzeitende Bouquet garni mit gebräunter Zwiebel begeben.
4. Mit Salz, Muskatnuss und Liebstockel abschmecken
5. Fleisch, Karotten und Sellerie herausnehmen und mit einem Etamin abseihen.
6. Fleisch entgegen der Fasern in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Suppe untergießen, Fleisch mit groben Salz bestreuen, Karotten und Sellerie in großen Stücken darauflegen und mit Schnittlauch bestreuen.

Hinweise

Gesamtdauer: ca. 3 Stunden

Klassische Beilagen: Cremespinat, Dillfisolen, eingemachter Kohlrabi, Semmelkren, Rösterdäpfel, Erdäpfelschmarn, gedämpfte Hexe, Apfelkren, Schnittlauchsauce,